

# **Susam piletina sa povrcem**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**pileceg belog mesa
- **2**crvene paprike
- **2**zelene babure paprike
- **2** vecešargarepe
- **1**tikvica
- **1 veca** glavicacrnog luka
- **200 g**crvenog kupusa
- **200 g**zelenog kupusa
- so, biber, zacin
- **1 kašika**soja sosa
- **1 kašika**aceto balsamica
- **1 kašica**umbira u prahu
- **1 kašica**casafrana
- **1 i po** šoljapirinca
- **3** šoljevode
- ulje
- **2 kašikes**usama

## **Priprema**

Belo meso iseckati na sitne kockice, posoliti, pobiberiti, dodati zacin, susam, soja sos, aceto balsamico, umbir i malo ulja. Ostaviti ga tako u marinadi bar 30 minuta. Povrce ocistiti i iseckati na štapice. Pirinac oprati iz više voda, pa ga staviti u vrijedu vodu da se kuva. Kada je skuvan posoliti ga, pobiberiti, dodati zacin i safran, pa ga poklopiti. U voku ili zepter tiganju zagrejati malo ulja, pa na jacoj temperaturi prvo posebno ispeci marinirano belo meso. Kada je gotovo izvaditi ga i ostaviti na toplom. U istom tiganju dodati prvo iseckan luk, pa ga kratko

peci, 2minuta, mešajuci. Zatim dodavati na svaka 2 minuta šargarepu, pa paprike, kupus i na kraju tikvice. Sve zajedno dinstati na jacoj temperaturi 15 minuta. Na kraju vratiti i ispeceno belo meso, pa sve zajedno kratko prokrckati. Služiti uz pirinac sa šafranom.

### **Savet**